



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEYNİR SOSLU ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Sos için:
2 dilin yağlı beyaz peynir
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı un

Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yapılır. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 185 derece fırında pembe renkte pişirilir. Süt, peynir ve un bir tavaya konur ve eriyene kadar pişirilir. Sonra çöreklerin üzerine kaşıkla bırakılır. Biraz soğuyunca ikram edilir.